別表１

長期休業時「施設設備、食器具等」の主な清掃箇所について

施設設備、食器具等の清掃は、文部科学省の「調理場における洗浄・消毒マニュアル（PartⅠ、PartⅡ）」を遵守して、下記の箇所について清掃を行うこと。

１．施設の清掃

①天井、壁面、床等

・照明器具の清掃
・換気扇、換気扇フード磨き
・釜・フライヤーの後ろの壁
・調理室、配膳室の床、グレーチング磨き　※壁・ガラス窓・ガラリを含む
・下処理室の床とラック等磨き
・外回り清掃（グリストラップを含む）

２．設備等の清掃

・消毒保管庫、冷凍庫・冷蔵庫（フィルターを含む）、保存用冷凍庫、牛乳保冷庫、まな板保管庫、洗浄機、ガスコンロ、スチームコンベクションオーブン、配膳台（タイヤを含む）磨き
・フライヤー磨き
・移動調理台（タイヤを含む）磨き

※設備等については機器メーカーごとの清掃・洗浄方法が異なる場合があるので、使用機器の取扱説明書に従うこと。

３．器具等の清掃

・食器洗浄、漂白
・食缶、（ボール、蓋、トング類、食器かご、飯缶・保温箱を含む）、お盆、その他調理器具磨きと洗浄
・包丁研ぎ
・牛乳パック用バケツ
・クラスの名札

４．各部屋の清掃

・休憩室、トイレ、ごみ庫、食品庫、検収倉庫の清掃　※エアコンフィルター・戸棚等の清掃を含む

５．その他

・調理衣用洗濯機の洗濯槽の洗浄・除菌をすること。
・その他、日ごろ実施できない給湯配管・作業場所等、施設全体を清掃すること。
・床塗装の剥がれ、隙間のコーキング埋めなどの軽微な施設等の補修、又は配管、調理機械固定器具等のサビ止め塗装などの補修が必要な箇所がある場合は教育委員会へ連絡すること。